



Œufs bénédicte



Categoria



Tempo de preparação

30min



Dificuldade

Fácil



Custo

Econômico



Com quem?

Select



Nº de pessoas

6 pessoas

Ingredientes



10 cuillères à soupe d'huile d'olive Gourmet



1dl de vinaigre Gallo de Vin Blanc

- Pour la sauce hollandaise:
- 5 jaunes d'oeufs
- 5 cuillères à soupe d'eau
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- Sel et poivre à votre convenance
- -
- Pour les oeufs:
- 6 oeufs

Modo de preparação

1

Pour la sauce hollandaise:

2

Faire chauffer l'huile d'olive Gallo Gourmet et réserver.

3

Dans un bol en céramique, déposer les jaunes d'oeufs, les 5 cuillères à soupe d'eau et le jus du citron

4

Battre avec un fouet jusqu'à obtenir un mélange lisse ayant doublé de volume.

5

Faire cuire à feu très doux au bain-marie en continuant à battre.

6

Sans cesser de battre, ajouter petit à petit l'huile d'olive Gallo Gourmet.

7

A feu doux, battre jusqu'à obtenir une crème, mais sans laisser bouillir.

8

Pour savoir lorsqu'elle est à point, relever le fouet - la crème devra laisser une trace en glissant.

9

Retirer du feu, assaisonner avec du sel et du poivre.

10

Couvrir et réserver à température ambiante pour éviter que la crème ne refroidisse avant d'être servie.

11

L'eau du bain marie ne doit pas couler dans le bol.

12

13

Pour pocher les oeufs:

14

Dans une casserole, faire bouillir 9 volumes d'eau pour un de vinaigre de vin blanc Gallo et créer un mouvement en spirale à l'aide d'un fouet.

15

Placer l'oeuf au centre de façon à ce qu'il se replie sur lui.

Produtos utilizados



Gourmet
Huile d'Olive Vierge Extra



Vin Blanc
Vinaigre Quotidiens



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide